取扱説明書

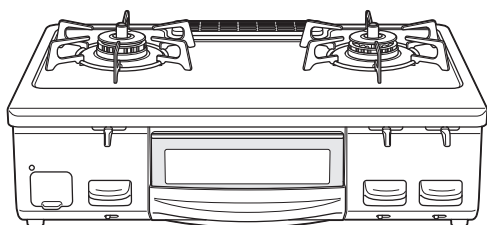
保証書付

Rinnai

家庭用

グリル付ガステーブル

品　　名	型式の呼び
KGE61BL、KGE61GL KGE61PBL KGK662GL KGT61BL、KSR600GL NTE60GL RT61GH1SX-BL	RT61GH-L
KGE61BR、KGE61GR KGE61PBR RT61GH1SX-BR VH61GR、KG600BR	RT61GH-R

Si 全口センサー搭載 **センサーコンロ**

このたびは、リンナイグリル付ガステーブルをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。

よく読んで安全に正しくお使いください

- ご使用の前にこの取扱説明書をよくお読みいただき、安全に正しくお使いください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をご確認のうえ、大切に保管してください。
- この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が短くなります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの当社事業所にお問い合わせください。

もくじ

なるほど安心 Si センサーコンロ ····· 1
安全機能 ····· 2
各部のなまえ ····· 3

安全なご利用のために

安全上のご注意 ····· 4

このコンロについて

機器の設置 ····· 12
乾電池を入れる ····· 15
知っておいていただきたいこと ····· 16

毎日の使いかた

コンロの使いかた (基本の操作) ····· 17
グリルの取り扱いと準備 ····· 18
グリルの使いかた ····· 19

長くご利用いただくために

日常点検とお手入れの道具 ····· 21
お手入れのしかた ····· 22
よくあるご質問 (Q&A) ····· 25
こんなサインが出たら ····· 28
交換部品・別売品のご紹介／仕様 ····· 29
アフターサービス／長期間使用しない場合／廃棄時のお願い 30
保証書 ····· 裏表紙

こんなときも　あわてないで

Si センサーコンロの安全機能がはたらいています

- 火が小さくなった
- 火が消えた
- 火がつかない

詳しくは1ページをご覧ください

なるほど安心Siセンサーコンロ

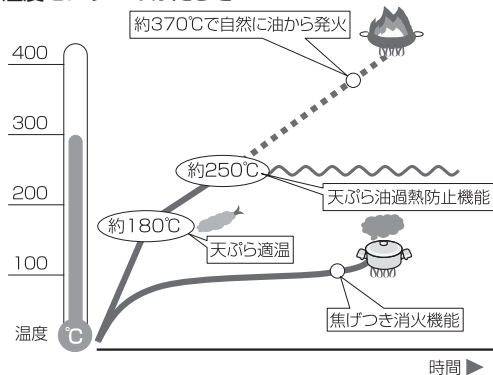
温度を見守る温度センサーで、安心便利機能を充実させた新しいコンロです。

万一の消し忘れや、
天ぷら油の過熱を未然に防止

鍋底が高温になると、
自動的に弱火になる安全設計

煮ものなどで焦げつきを
初期段階で自動消火

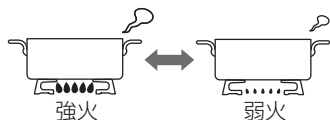
温度センサーのはたらき

温度センサーのはたらきにより、炒めものやいりものなど比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。

⚠ 警　告

■焼網は使用しない
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

特に多いご質問をまとめました

1 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒ 温度センサーがはたらいて、自動で強火・弱火を調節しながら、高温になり過ぎるのを防いでいます。故障ではありません。☞25ページ

安全機能がはたらいて、
コンロが自動で
火力調節しています

2 操作ボタンを押しても、点火しない

※電池ケースの左側にあるおしらせサインが点灯している。

⇒ 乾電池が消耗しています。新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。
☞15ページ
乾電池交換の目安は約1年です。(付属のお試し用乾電池(マンガン乾電池)は、動作確認用です。アルカリ乾電池と比較して寿命が1/3 ～1/5程度になります。)

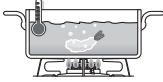
乾電池の交換時期が近づくと、おしらせサインが点灯します。新しい単1形アルカリ乾電池 (1.5V) 2個を準備してください。
乾電池の交換時期になると、コンロもグリルも使えなくなります。

おしらせサインを
確認！

安全機能

天ぷら油過熱防止機能

強火力バーナー　標準バーナー

調理油が過熱されると､自動で火力調節し発火を防ぎます。この状態が約30分続くか､または弱火の状態でも温度の上昇が続くと､自動で火を消します。

火力調節します

立消え安全装置

強火力バーナー　標準バーナー　グリル

煮こぼれや風などで火が消えると、自動でガスを止めます。

ガスを止めます

コンロ消し忘れ消火機能

強火力バーナー　標準バーナー

点火後、約 2 時間で自動で火を消します。

グリル消し忘れ消火機能

グリル

点火後、約 20 分で自動で火を消します。ただし、グリル庫内の温度が高い場合、約 18 分で火を消します。

グリル消し忘れ消火短縮機能

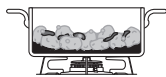
グリル

使用中、長時間グリルとびらを開けなかった場合、火が消えるまでの時間を約 20 分から約 19 分に短縮します。また、続けて使用する場合のように庫内温度が上がっている場合は、火が消えるまでの時間を約 18 分から約 16 分に短縮します。

焦げつき消火機能

強火力バーナー　標準バーナー

煮もの調理などで鍋底が焦げつくと、自動で火を消します。鍋の材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。

※鍋底にこんぶや竹皮などを敷いた調理では､焦げつき消火機能が正常にはたらかないことがあります。

点火ロック

強火力バーナー　標準バーナー　グリル

幼いお子様のいたずらや不注意からの点火を防ぎます。☞ 17ページ

中火点火機能

強火力バーナー

点火時の炎あふれを抑えるために、中火で点火します。☞ 17ページ

高温自動温度調節機能

強火力バーナー　標準バーナー

炒めもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い料理や、鍋の空焼きをしたときに強火・弱火と自動で火力調節し、鍋の異常過熱を防止します。

この状態が約 30 分続いた場合、または弱火状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は自動で火を消します。

グリル水切れセンサー

グリル

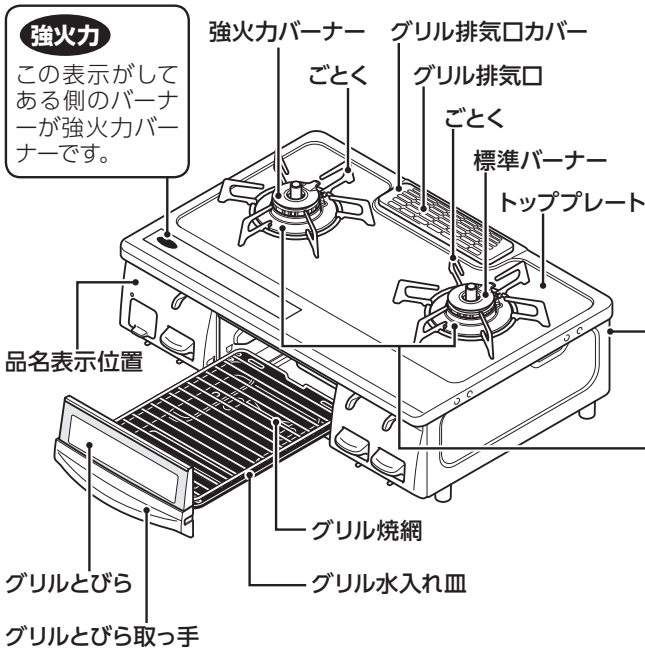
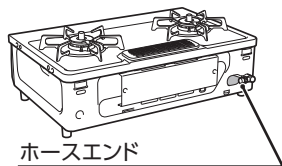
グリル水入れ皿に、水を入れずに使用した場合や、水の量が少なくなってきた場合に自動で火を消します。また、使用中にグリル水入れ皿を長時間引き出したままにすると、自動で火を消します。

火を消します

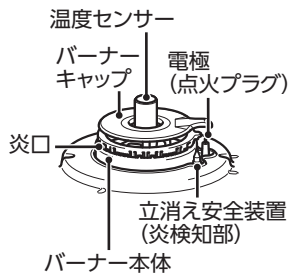
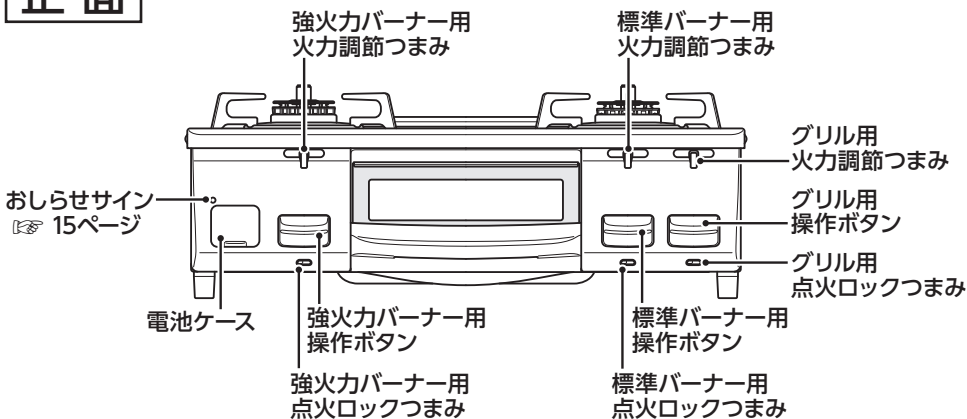
各部のなまえ

●図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

強火力
この表示がしてある側のバーナーが強火力バーナーです。

強火力バーナー
グリル排気口カバー
ごとく
グリル排気口
ごとく
標準バーナー
トッププレート
品名表示位置
グリル焼網
グリルとびら
グリル水入れ皿
グリルとびら取っ手

本体後面

ホースエンド
使用する場合は、キャップをはずしてください。長期間使用しない場合に使用しますので、なくさないように保管してください。

バーナー部

温度センサー
バーナーキャップ
電極（点火プラグ）
炎口
立消え安全装置（炎検知部）
バーナー本体

正 面

安全上のご注意

■お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを次のように説明しています。

■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示には次のような意味があります。

この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です

火気禁止

接触禁止

分解禁止

この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です

この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です

⚠危険

ガス漏れに気づいたら

火気禁止

■絶対に火をつけない

■電気器具（換気扇など）のスイッチの入 / 切をしない

■電源プラグの抜き差しをしない

■周辺で電話を使用しない

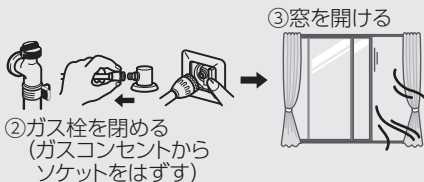
炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

■すぐに使用を中止する

①火を消す

②ガス栓を閉める。（つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからソケットをはずす）

③窓や戸を開けガスを外へ出す。

④外に出て、もよりのガス事業者（供給業者）に連絡する。

設置編

⚠警告

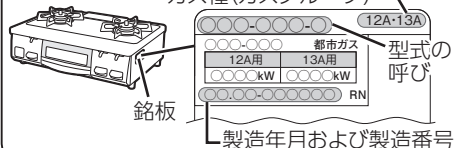
分解禁止

■絶対に改造・分解は行わない

一酸化炭素中毒、ガス漏れ、火災、作動不良の原因になります。

■機器の銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）以外のガスでは使用しない

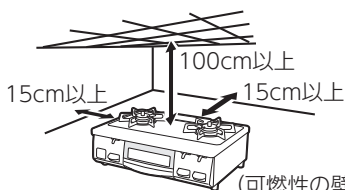
- 表示のガス種が一致していない場合、不完全燃焼により一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをしたり、機器が故障する場合がありますので、使用しないでください。
- 銘板は機器本体右側面に張ってあります。供給ガスの種類がわからない場合は、お買い上げの販売店、またはもよりのガス事業者にお問い合わせください。
- 転居されたときも、ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

〈例〉銘板（12A･13Aの場合）

■可燃物との距離を確実に離す

火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。以下の場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。
☞ 12ページ

- 可燃性の壁（ステンレスやタイルを張った可燃性の壁も含む）との距離を下図のようにとれない場合

防熱板はお買い上げの販売店、またはもよりの当社事業所にお問い合わせください。

（可燃性の壁の場合）

■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

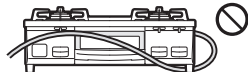
ガス用ゴム管（ソフトコード）、ガスコードは

■グリル排気口などの高温部に触れたり、折れたり、ねじれた状態で使用しない

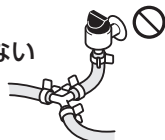
できるだけ短くして使用してください。

■機器の下を通したり、グリル排気口や炎に近づけない

■他の機器で加熱されるような所に通さない

使用時は周囲が高温になりガス用ゴム管がとけたり、ガスコードが過熱されガス漏れの原因になります。

ガス用ゴム管（ソフトコード）は

■継ぎたしや二又分岐はしない

ガス漏れの原因になります。

■ひび割れたり、古くなったガス用ゴム管は使用しない

ガス漏れの原因になります。ときどき点検して古くなった場合は取り替えてください。

ひび割れ

■検査合格マークまたはJISマークの入っているものを使用する

ガス用ゴム管以外は耐久性に欠けガス漏れの原因になります。ビニール管は絶対に使用しないでください。

合格 JIS

■ホースエンドの赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める

しっかり止めないとガス漏れの原因になります。

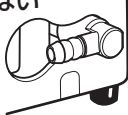
ガスコードは

■器具用スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って接続する

「ガスコードで接続する場合」☞ 14ページ をご覧ください。間違った接続はガス漏れの原因になります。

ホースエンド　器具用スリムプラグ　ガスコード
赤い線

■ホースエンドのキャップをはずし、汚れやゴミがないことを確認する

ガス漏れの原因になります。

⚠注意

■棚の下など落下物の危険のある場所に機器を設置しない

機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。

■強い風の吹き込むところには設置しない

点火不良や途中消火、機器内部の損傷、安全機能が正しくはたらかないなどの原因になります。

■湯沸器の下に設置しない

湯沸器の不完全燃焼防止装置がはたらき、火がつかない場合があります。また、湯沸器の寿命を縮めます。

■照明器具など樹脂製品の下へ設置しない

照明器具のかさなどが変形・変色することがあります。

■車両・船舶には設置しない

使用中に機器が傾いたり、火災・やけどのおそれがあります。

■水平で安定性のよい丈夫な台の上に設置する

不安定な所や傾いた所に設置すると機器が傾いてやけどやけがのおそれがあります。

使用編

⚠警告

ガスコンロの下には

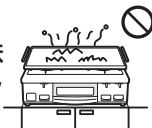
■燃えやすいものを敷かない

火災の原因になります。
- 新聞紙・ビニールシートなど

■電源コードを通さない

火災の原因になります。

コンロには

■コンロをおおうような大きな鉄板や鍋は使用しない

■アルミはく製しる受け､省エネごとくなどの補助具は使用しない

一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

アルミはく製しる受け

省エネごとく

■焼網は使用しない

トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

焼網

ガスコンロの近くには

■爆発のおそれがあるものを置かない

缶内の圧力が上がり、爆発のおそれがあります。
- スプレー缶
- カセットコンロ用ボンベなど

■引火しやすいものを使用しない

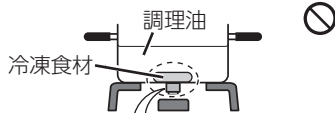
火災の原因になります。
- スプレー・ガソリン・ベンジンなど

■燃えやすいものを置かない

火災の原因になります。
- 機器の上方に調味料ラックなど
- ペットボトル・プラスチック類
- ふきんやタオル・調理油など

揚げもの調理の際には

■冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものをしない

鍋の底面中央（温度センサーの接触位置）に冷凍食材が密着した状態で揚げもの調理をすると、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。

冷凍食材を鍋の底面中央（温度センサーの接触位置）に密着させない

■複数回使った調理油で揚げものをしない

何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。発火が起こりやすくなる場合があります。

■揚げ過ぎない

豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものなどは、特に注意してください。長時間揚げ過ぎると油が飛び散り、発火や、やけどのおそれがあります。

■揚げものは食材全体がつかるまで調理油（必ず200ml以上）を入れて行う

調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。特にフライパンなどの底が広い鍋で揚げものをする際は、食材全体が調理油につかっていないと、発火するおそれがあります。

食材全体がつかるまで

使用中は

■機器から離れない

■就寝・外出をしない

- 調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。特に揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつくことがありますので注意してください。
- 電話や来客の場合は必ず火を消してください。

■火がついたまま持ち運ばない

火災、やけどのおそれがあります。

グリルは

■グリル水入れ皿だけを持って本体より取りはずさない

グリルとびらが落下し、やけどやけがをするおそれがあります。必ずグリルとびら取っ手を持って取りはずしてください。

■グリル石やグリルシート、アルミはくなどをグリル水入れ皿に使用しない

異常燃焼による一酸化炭素中毒や、機器損傷の原因になります。

■脂が多く出る調理時はグリル焼網にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり、過熱され、発火するおそれがあります。

■グリルとびらに魚などをはさみこまない

魚などが燃えたり、トッププレート前部を焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

■グリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する

■グリル水入れ皿には必ず水（約300ml）を入れ、たまった脂、グリル焼網についた皮や食材はご使用のつど取り除く

食品くずやふきん・脂が燃えて、発火や火災・やけどのおそれがあります。

■グリル排気口にはふきんをのせたり、アルミはくなどでふさがない

■グリル排気口のまわりにはものを置かない

異常燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。

■コンロ使用中は身体や衣服が炎に近づかないように注意する

衣服に炎が移ってやけどのおそれがあります。
また、温度センサーがはたらいて炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられて鍋底からあふれ、衣服に移ることがありますので、注意してください。

使用後は

■操作ボタンを戻して、火が消えたことを確認する

■ガス栓を閉める（つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからソケットをはずす）

消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、必ず火が消えたことを確認してください。

異常時は

■火を消し、ガス栓を閉める（つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからソケットをはずす）

地震、火災、異常な燃焼・臭気・異常音を感じたときは、すぐに使用を中止してください。
☞25～28ページを確認し、必要に応じてお買い上げの販売店、またはリンナイフリーダイヤルにご連絡ください。

⚠注意

接触禁止

使用中、使用直後は

■操作ボタン・操作部・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触らない

やけどのおそれがあります。グリルのみ使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートは熱くなります。触らないよう注意してください。

■グリルとびらに水や洗剤をかけない

ガラスが割れてけがのおそれがあります。

■調理以外に使用しない

衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、火災や機器焼損の原因になります。

■点火するときや使用中はバーナー付近に顔を近づけたり、グリルとびらを開けてのぞき込まない

炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。

■機器に風を当てない

扇風機やエアコンなどの風が当たると安全機能が正しくはたらかず、機器損傷や誤作動の原因になります。

グリル排気口には

■手や顔などを近づけない

■鍋の取っ手を排気口に向けない

高温の排気が出ます。やけどに注意してください。鍋の取っ手が過熱され、取っ手を焼損する原因になります。

■幼いお子様だけで触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

■操作部やグリルとびらには強い力を加えない

手で押えたり、ぶら下がるとけがや機器損傷、誤作動の原因になります。

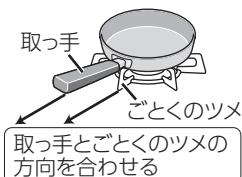
■操作部には水や洗剤を直接かけない

誤作動の原因になります。

■コンロには石焼いもつぼなどの空焼きをする調理具は使用しない

異常過熱による機器損傷の原因になります。

■片手鍋や小径鍋、へこんだ底・丸い底・滑りやすい底の鍋は不安定な状態で使用しない

鍋が傾いたり、滑ってやけどのおそれがあります。鍋の取っ手はごとくのツメと同じ向きに置いて機器手前にはみ出さないようにし、中華鍋などの丸底鍋は取っ手を持って調理するなど、安定した状態で使用してください。

■軽い鍋は調理物を含めて300g以上で調理する

軽い鍋や取っ手が重い片手鍋は、温度センサーによって押し上げられて倒れ、やけどのおそれがあります。調理中にふたを取ったり、水分の蒸発などで軽くなっても鍋が傾くことがありますので、取っ手を持って安定した状態で使用してください。

機器の点検・お手入れ・まわりのお掃除の際は

■機器を水につけたり、水をかけたりしない

不完全燃焼、故障の原因になります。

■機器が冷めていることを確認する

調理後は高温のため触れると、やけどのおそれがあります。

■ガス栓を閉める（つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからソケットをはずす）

誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。

■操作ボタンをロックする

☞ 17ページ

不用意な点火を防ぎます。

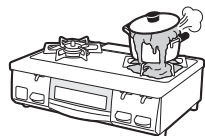
■必ず手袋をする

手袋をしないとけがのおそれがあります。

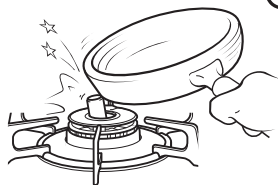
■バーナーキャップを水洗いしたときは水気を十分ふき取ってから取り付ける

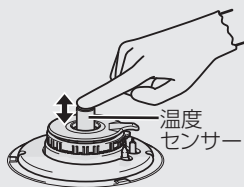
炎口がぬれたまま使用すると、点火しなかったり、異常燃焼の原因になります。

■バーナーキャップに煮こぼれしたときは必ずお手入れする

炎口が詰まったまま使用すると、点火しなかったり、異常燃焼の原因になります。

温度センサーは

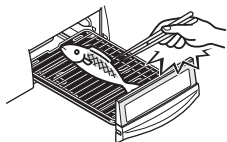
■強いショックや力を加えたり傷をつけない

変形や傾きにより温度センサーが正しくはたらかなくなり、調理油が発火するおそれがあります。

■お手入れは汚れたらそのつど行い、上下にスムーズに動くことを確認する

- 動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどのおそれがあります。
- スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。

グリルは

接触禁止

■魚などの調理物を取り出すときや魚を裏返すときなどは、手や腕をグリルとびらやガラスに触れない

やけどのおそれがあります。グリルとびらはいっぱいまで水平に引き出してください。

■魚などの調理物を焼き過ぎない

魚などの調理物に火がつき火災の原因になります。

グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、

①操作ボタンを押してグリルの火を消す。

②調理物の炎が消え、グリル庫内が冷めるまでグリルとびらを開けない。

③消火後、点検を依頼する。

■グリルとびらを開けたまま使用しない

グリルとびらを開けたまま使用したり、ひんぱんに開けたり閉めたりすると、トッププレート前部を焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

- 焼き具合を見ながら、火力調節してください。
- 脂に引火して、グリル排気口から炎が出る場合があります。やけどや火災などの原因になります。

■異なる食材（焼き上げの早い食材、遅い食材）を同時に焼くときは注意する

焦げたり、発火するおそれがあります。

■グリルとびらはゆっくり水平に出し入れし、ていねいに持ち運ぶ

- グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと途中で止まらず落下し、やけどや損傷のおそれがあります。☞ 18 ページ
- グリル水入れ皿にたまった高温の脂や水をこぼすと、やけどのおそれがあります。

■使用中は必ず換気扇を回すか、窓を開ける

●換気をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。

●こんなときは窓を開ける
屋内設置で自然排気式給湯器・ふろがまを使用している場合は、窓などを開けて換気してください。換気扇を回すと、排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒のおそれがあります。

■やかんや鍋などの大きさに合わせて火力調節する

火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどのおそれがあります。

点火しない場合は

■操作ボタンを戻して、消火の状態にし、周囲のガスがなくなってから再度点火する

すぐ点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどのおそれがあります。

お願い

●使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。

●カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などを煮たり温めたりするときは、突沸に注意してください。

突沸現象について

突沸現象とは、突然に沸とうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときにささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。
この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけが、機器損傷のおそれがあります。

突沸現象の予防方法

●カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは、弱火でかき混ぜながら加熱してください。（強火で急に加熱しない）

●熱い汁物に、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行ってください。

●鍋の大きさにあった火力で加熱してください。

●調理中に鍋をのせかえるときは、いったん火を消してください。

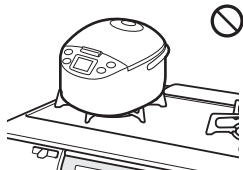
●火力を弱火にしたときやグリルは、消し忘れに注意してください。

●ガス栓を操作して火を消さないでください。
やけどや思わぬ事故の原因になります。

●使うバーナーの操作ボタンを間違えないように注意してください。

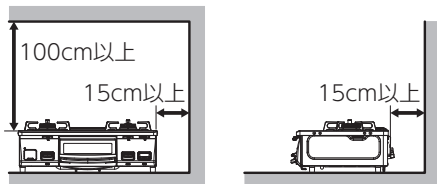
●トッププレート上で、IH ジャー炊飯器、卓上型 IH クッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。磁力線により機器が故障する原因になります。

●煮こぼれに注意し、火力調節してください。煮こぼれすると機器内部が汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を傷めるおそれがあります。

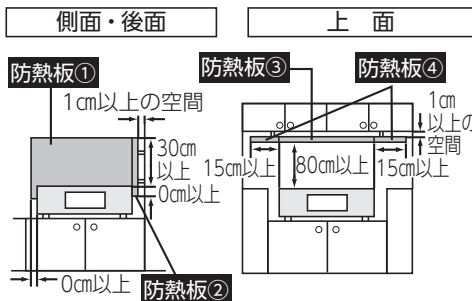
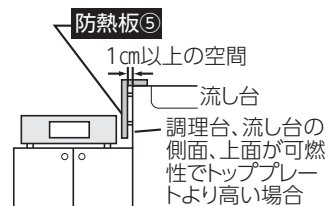
●熱くなった鍋などをトッププレートのラベルの上に直接置かないでください。ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。

機器の設置　安全にお使いいただくために、正しく設置しましょう

● 機器の設置や移動の際は、必ず手袋をし、機器は本体下の端部を持ってください。

1 設置場所を確認する（周囲の防火措置）

図のように設置してください。

上記の距離がたもてない場合

壁面に別売の防熱板を取り付けて設置してください。

側面・後面	上　面

流し台・調理台などの側面

側面専用

※機器と壁とのすき間がない場合、この防熱板を機器本体に取り付けて使用できます。

防熱板（別売品）の種類

	型番	高さ(mm)	幅(mm)	奥行(mm)
①	RB-60B	550	600	—
②	RB-55S	550	—	550
③	RB-60T	—	600	550
④	RB-15T	—	150	550
⑤	RB-50S	150	40	500
⑥	RB-T40SM	403	420	—

お願い

- 用途に適した防熱板を正しく取り付けてください。
- 取り付けかたは別売の防熱板に同梱されている説明書をご覧ください。
- 防熱板については、お買い上げの販売店、またはもよりの当社事業所にお問い合わせください。

2 包装材やテープ類を取り除く

● グリルを取り出し、中の包装材やテープ類をすべて取り除いてください。

3 機器を組み立てる

各部品を正しく取り付けてください。

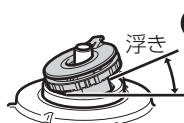
⚠ 注　意

■ごとくは誤った取り付けで使用しない

誤った取り付けをすると、鍋などが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。

誤った取り付けの例

■バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない

- バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しない場合があります。
- 炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれやバーナーキャップが変形する場合があります。
- 機器の中に炎がもぐりこんで、焼損する原因になります。

バーナーキャップの浮き

バーナーキャップの裏返し

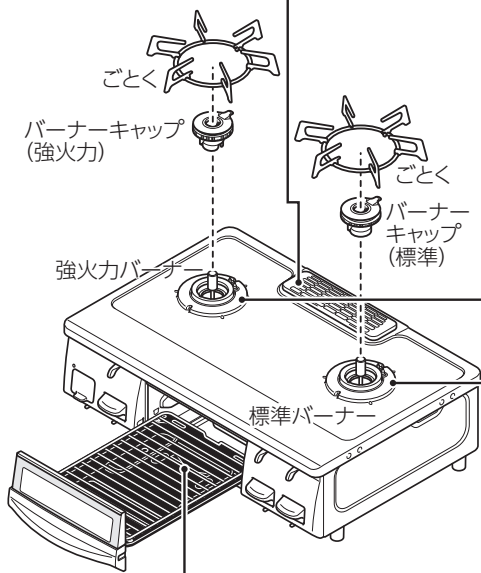
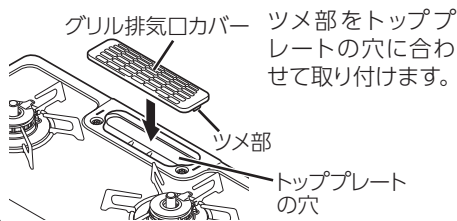
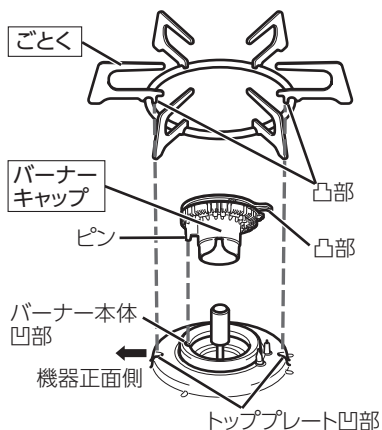
機器の設置

※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

グリル排気口カバー

ツメ部をトッププレートの穴に合わせて取り付けます。

グリル水入れ皿・グリル焼網

●グリル焼網の凸部をグリル水入れ皿の長穴と凹部に、確実に取り付けます。

強火力バーナー・標準バーナー

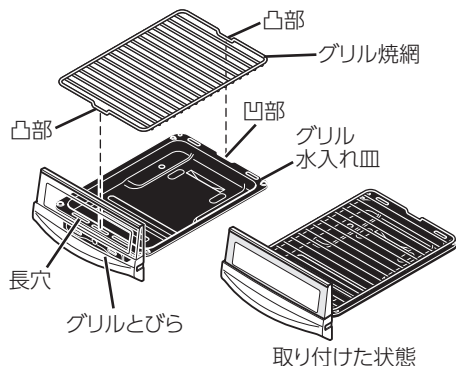
ごとく

内側の凸部 2 カ所をトッププレート凹部前後 2 カ所に入れて、正しく取り付けてください。

バーナーキャップ

凸部を後にしてバーナー本体前側の凹部にバーナーキャップのピンを正しく取り付けてください。

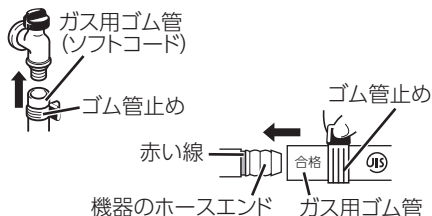
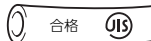
強火力バーナー用　**標準バーナー用**

お願い

- バーナーキャップ、ごとくは消耗部品です。バーナーキャップは厚みが薄くなったり、変形して炎がふぞろいになった場合は交換してください。お買い上げの販売店、またはもよりの当社事業所へお問い合わせください。
  ☞ 29 ページ

4 機器を接続する

ガス栓に合わせて正しく接続してください。

ガス用ゴム管で接続する場合

1 ホースエンドの赤い線までしっかりと差し込み、ゴム管止めで固定する。

■用意するもの
- ●ガス用ゴム管〈ソフトコード〉
  (内径 9.5㎜φ・検査合格マークまたは JIS マーク入り)(市販品)

- ●ゴム管止め (2 個)(市販品)

2 ガス栓を開け、接続部からガスの臭いがしないことを確認したら、ガス栓を閉める。

⚠ 警 告

■ガス用ゴム管(ソフトコード)、ガスコードは高温部に触れたり、折れたり、ねじれた状態で使用しない

できるだけ短くして使用してください。

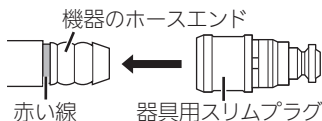
ガスコードで接続する場合

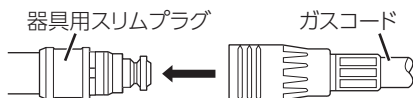
機器に器具用スリムプラグを取り付け、ガスコードで接続する。

■用意するもの
- ●器具用スリムプラグ (市販品)

- ●ガスコード (市販品)

お願い
- ガステーブル用のガス栓であることを確認してください。
- ガス栓側がコンセント接続口になっていないと接続できません。ガス栓が機器と同じホースエンド接続口の場合は、市販のホースガス栓用プラグが必要です。
- 接続するときは、接続部に汚れやゴミがないことを確認してください。

1 器具用スリムプラグを機器のホースエンドに取り付ける。

※器具用スリムプラグの梱包台紙の裏面に記載してある取扱説明書に従って、正しく取り付けてください。

2 ガスコードを機器に接続する。ガスコードを器具用スリムプラグに「カチッ」と音がするまで差し込む。

3 ガスコードをガス栓に接続する。コンセント継手をガス栓に「カチッ」と音がするまで差し込む。

※コンセント継手を差し込むと、ガス栓が開きます。

■ガス栓を閉めるときは

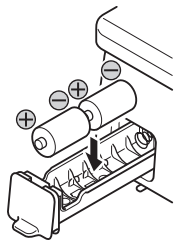
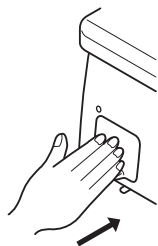
コンセント継手のスリーブ(白色)を手前に引きます。

※コンセント継手がはずれると、ガス栓が閉まります。

乾電池を入れる

付属のお試し用単１形マンガン乾電池２個を電池ケースに入れます。

1 電池ケースのツメをつまんで手前に引き出す。

2 電池ケースに表示してある⊕、⊖を確認して正しく入れる。

3 電池ケースを奥までしっかり押し込む。

乾電池交換の目安は１年です（単１形アルカリ乾電池ご使用時）

- 乾電池の交換時期が近づくと、おしらせサインが点灯します。新しい単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個を準備してください。
- 乾電池がなくなると点火できなくなりますので、新しい単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個と交換してください。

⚠ 警　告

- ■乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しない
- ■新旧・異種の乾電池は混用しない

- ■機器を廃棄する場合は、乾電池をはずす
  ショートや発熱、液漏れ、破裂により、けがややけどの原因になります。
- ■乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使う

お願い

- 電池ケースは取りはずせません。無理に引っ張ったり、押さえたりしないでください。
- 電池ケースに水などの異物が入った場合は、接触不良の原因となります。ふき取ってきれいにしてください。
- 交換時は機器が冷めていることを確認し、必ず新しい単１形アルカリ乾電池（1.5V）を２個同時に入れてください。
- 単１形アルカリ乾電池（1.5V）でも使用状況・使用期間・乾電池製造メーカー・種類が異なると交換時期が１年以内と短くなります。また、単１形マンガン乾電池（1.5V）を使用した場合も交換時期が極端に短くなります。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月、年）」を過ぎている場合は、放電により短時間でおしらせサインが点灯する場合があります。付属のお試し用単１形マンガン乾電池（1.5V）は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
- 単２、単３形乾電池を単１形サイズにする電池スペーサーや充電式単１形乾電池は、電池ケースの⊖端子が接触せず、使用できない場合があります。また、使用できた場合でも交換時期が極端に短くなります。

※付属の乾電池は、商品お買い上げ時の機能と性能確認用です。（単１形マンガン乾電池（1.5V））交換するときは、単１形アルカリ乾電池（1.5V）を入れてください。

知っておいていただきたいこと

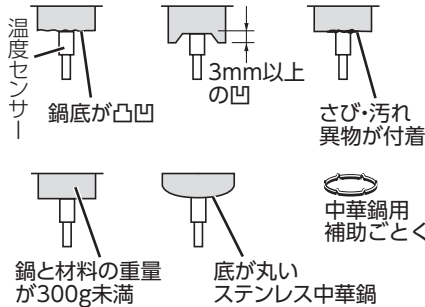
温度センサーについて

●温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

⚠ 警　告

■温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない

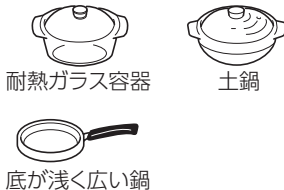
●温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。

●中華鍋用補助ごとくを使用すると、温度センサーが鍋底に密着しない原因になります。

■耐熱ガラス容器、土鍋など熱の伝わりにくいもの、底が浅く広い鍋での油調理はしない

油の温度が上がりやすく発火するおそれがあります。

耐熱ガラス容器

土鍋

底が浅く広い鍋

鍋の選びかた

※厚手：2.5mm 以上
薄手：2.5mm 未満

鍋の種類			揚げもの (油の量200ml以上) 炒めもの	その他の調理
鍋 フライパン	材質：アルミ、銅、鉄、ホーロー		○	○
	材質：ステンレス	※厚手	○	○
		※薄手	×	○
中華鍋	材質：アルミ、銅、鉄		○	○
	材質：ステンレス (底が平らなもの)	※厚手	○	○
		※薄手	×	○
無水鍋 多層鍋			○	○
土鍋 耐熱ガラス容器 圧力鍋			×	○ (ただし、火が消える場合があります)
やかん			—	○

○：適しています
×：適していません
（温度を正しく検知できません。）

お願い

中華鍋を使うときは

- 必ず取っ手を持って調理してください。
- 鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 中華鍋の種類によっては、鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。

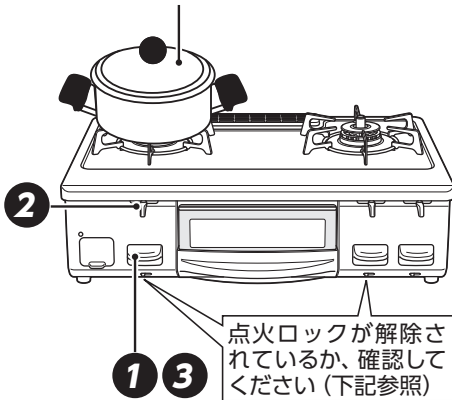
コンロの使いかた（基本の操作）

準 備

ガス栓を開く

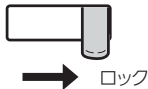
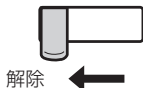
全開

ごとくの中央に
鍋を置く

点火ロックが解除されているか、確認してください（下記参照）

※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

ワンポイント

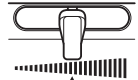
不用意な点火を防ぐには（点火ロック）

幼いお子様のいたずらや誤操作を防ぐため、操作ボタンをロックすることができます。
点火ロックつまみを左右に動かすことにより、解除／ロックができます。

1 点火する

●操作ボタンで点火する。

お知らせ

- 点火のとき、火力調節つまみは標準バーナーは「強火」の方向に、強火力バーナーは中央の位置に移動します。（中火点火機能） ☞ 2 ページ

2 火力調節する

●火力調節つまみをスライドさせる。

お知らせ

- 火力調節つまみを速く操作すると、火が消えたり、炎が一瞬大きくなる場合があります。

3 火を消す

●操作ボタンで火を消す。

お願い

- 必ず火が消えたことを確認してください。

4 ガス栓を閉める

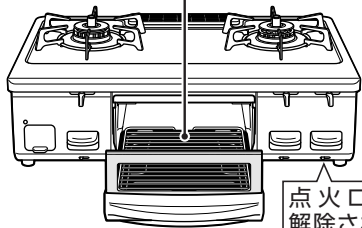
●調理が終わったら、ガス栓を閉める。

お願い

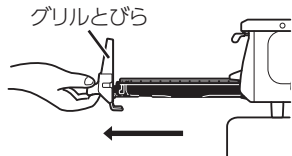
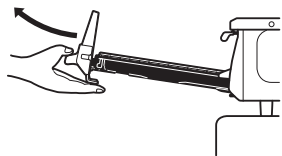
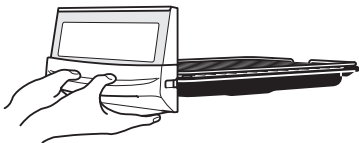
- 調理後は高温のため、機器に触れるとやけどのおそれがあります。必ず機器が冷めていることを確認してください。

グリルの取り扱いと準備

準 備

ガス栓を開く

点火ロックが解除されているか、確認してください。
☞ 17ページ

グリルの取り出し

1 グリルとびらをゆっくりと止まるところまでいっぱいに引き出す。

2 グリルを持ち上げて取り出す。

3 グリルとびらを両手でしっかりと持ち、ゆっくりと持ち運ぶ。

お知らせ

- グリルとびらをはずす場合は☞24ページをご覧ください。

グリルを初めて使うときは

1 グリル焼網を取り出す。
グリル庫内に紙や梱包部材が残っている場合は、すべて取り除いてください。

2 グリル水入れ皿に必ず水（約 300ml）を入れて、約 10 分空焼きをする。
部品に付着している加工油を焼き切ります。
火力は「強」で行ってください。
グリルの操作については☞ 19 ページをご覧ください。

お願い

- グリル排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。

魚を上手に焼くために

1 魚の下ごしらえをする。

- 冷凍の魚は、しっかり解凍します。
- 冷蔵の魚は常温でしばらくおきます。
- 生魚は水洗いした後、水気をよくふき取ります。
- みそ漬けやかす漬けの魚は、「みそ」や「かす」をよくふき取ります。

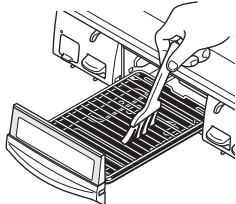
ワンポイント

- 塩をつけると、身がしまって身くずれしにくくなります。
- さばやいわしなど背の青い魚は脂肪分が多いので、多めに塩をして時間をおき、身をしめます。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めにします。
- 川魚やいか、えび、貝などは、焼く直前に塩をふります。
- 魚の重量の約 2％程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。
- 尾やひれは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが少なくなります。

アルミはく

- 包丁目（飾り包丁）を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。

2 グリル焼網に油を薄く塗る。

ひと手間かけることで、くっつきにくくなります。

3 グリル水入れ皿に水（約300ml）を入れる。

続けて使用するときは、そのつど脂を取り除き水を入れてください。空焼きのときも必ず水を入れてください。

4 約3 ～4分間、空焼き（予熱）をする。

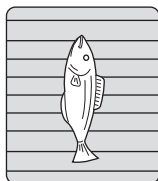
魚（食材）がグリル焼網にくっつきにくくなり、焼き上がり後、取り出しやすくなります。

5 魚（食材）を置く。

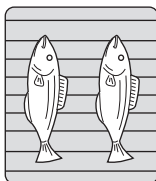
魚の置きかた

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置くと、尾の焦げは少なくなります。

1匹焼く場合

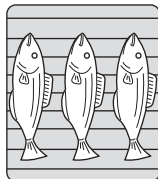
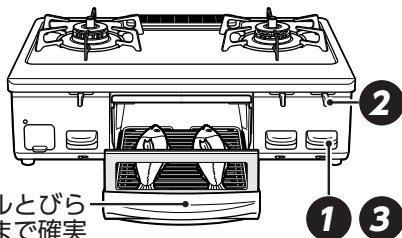
中央に

手前側

2匹焼く場合

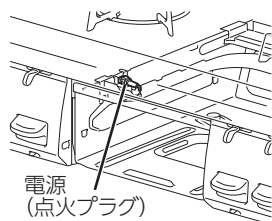
左右均等に

手前側

3匹焼く場合

すき間を開けて均等に

手前側

グリル水入れ皿には水（約300ml）を入れる

お願い

- 調理物の種類によっては、グリル消し忘れ消火機能、グリル水切れセンサーがはたらく前に発火するおそれがあります。機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。
  例）めざしやうるめなどの小魚、干し物や薫製、脂肪分の多いにしん、塩さば、とり肉など。
- 焼きあがったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。
- つけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。
- グリル水入れ皿は急に冷やさないでください。使用直後にグリル水入れ皿に水をかけると変形することがあります。グリル水入れ皿が冷めてからお手入れしてください。
- 調理でアルミホイルを使用する場合は、電極（点火プラグ）に触れないように注意してください。アルミホイルが付着すると、点火不良の原因になります。

1 点火する

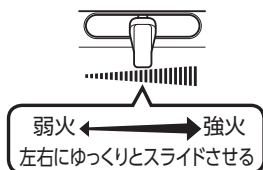
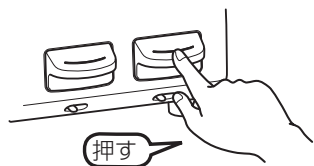
●操作ボタンで点火する。

2 火力調節する

●火力調節つまみをスライドさせる。

3 火を消す

●操作ボタンで火を消す。

お願い

- 必ず火が消えたことを確認してください。

お知らせ

- 点火後、約20分経過するとグリル消し忘れ消火機能がはたらき、自動で火が消えます。

4 ガス栓を閉める

●調理が終わったら、ガス栓を閉める。

お願い

- 調理後は高温のため、機器に触れるとやけどのおそれがあります。必ず機器が冷めていることを確認してください。

ワンポイント

- はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網に付着した魚がはがしやすくなります。
- 別売の「魚とって」を使用すると便利です。☞29ページ

魚とって

①魚とっての切りこみをグリル焼網に合わせます。
②焼きあがった魚や焼きものの下側に魚とってを入れて、くっついた焼きものをグリル焼網からはがします。
③小さい焼きものなら、そのまますくい取って取り出せます。

日常点検とお手入れの道具

●ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年１回程度の定期点検（有料）をおすすめします。
●煮こぼれや誤って鍋をひっくり返すなど、機器内部に多量の煮汁などが入った場合、機器の故障や機器寿命が短くなるおそれがありますので、点検（有料）をおすすめします。
※定期点検については、お買い上げの販売店、またはリンナイフリーダイヤルまでお問い合わせください。

日常点検をしましょう

部品が正しく取り付けられていますか？

●バーナーキャップ、ごとく、グリル排気口カバーなどは正しく取り付けられた状態でお使いください。 ☞ 13 ページ

つまり、たまり、汚れはありませんか？

●バーナーキャップの炎口や立消え安全装置（炎検知部）が煮こぼれなどでつまったり、汚れたりしていませんか。 ☞ 23ページ
●グリル水入れ皿に脂がたまったり、グリル庫内が脂で汚れていませんか。☞ 24ページ
●ガス用ゴム管は傷んでいませんか。古くなったガス用ゴム管は新しいガス用ゴム管に交換してください。☞ 14 ページ

お手入れの手順

1. 機器が冷めていることを確認する。
2. ガス栓を閉める。
3. 操作ボタンをロックする。☞ 17ページ
4. 手袋をはめてお手入れを開始する。

お手入れの道具と洗剤について

使ってよい

やわらかい
スポンジたわし

歯ブラシ

やわらかい布

台所用中性洗剤
(野菜・食器洗い用)

トッププレート・ごとく・グリル排気口カバー

メラミンフォーム
スポンジ(※)

金属たわし

クリーム
クレンザー

※メラミンフォームスポンジはホームセンター量販店などでご購入いただけます。

⊘使ってはいけない

傷・はがれの原因になります。

スポンジたわし
裏面(硬い)

ナイロン
たわし

たわし

クレンザー

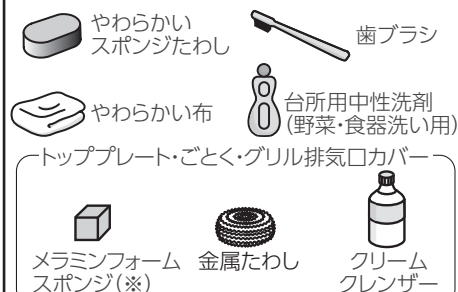
みがき粉

硬いブラシ

歯みがき粉

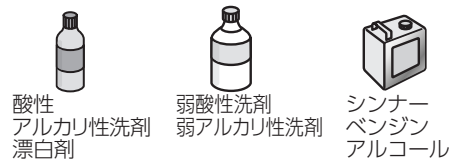
メラミンフォーム
スポンジ

金属たわし

クリーム
クレンザー

はがれ・表面の変質・変色・さび・割れの原因になります。

酸性
アルカリ性洗剤
漂白剤

弱酸性洗剤
弱アルカリ性洗剤

シンナー
ベンジン
アルコール

重曹

トッププレート、ごとく、グリル排気口カバー、グリル水入れ皿にはお使いいただけます。

故障の原因となります。
機器内部に洗剤が入ると、電子部品に付着して、作動不良や腐食などの機器故障の原因になります。必ず布に含ませてからお手入れしてください。

直接かけて使ってはいけないもの

スプレー式
洗剤

引火して火災の原因になります。

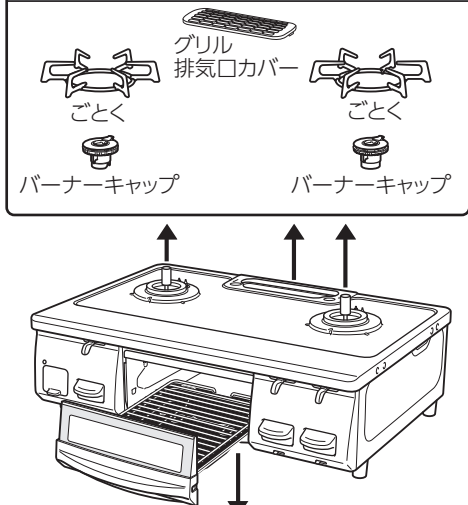
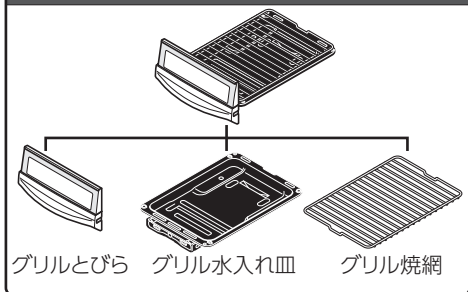
絶対に使ってはいけないもの

可燃性スプレー
浸透液
潤滑剤

お願い

- 道具や洗剤は目立たない部分で試してから、使用してください。
- 食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書をよく読んでお使いください。
また、煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合があります。

取りはずして洗える部品

枠内に表示の部品は、取りはずして洗うことができます。
※その他の部分は取りはずしできません。

お手入れのしかた

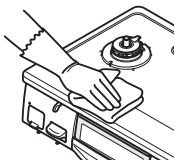
●汚れたらそのつど、きれいにお手入れしてください。
●手袋をしてお手入れをしてください。
●洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

お願い

- 硬いブラシやたわしは使用しないでください。
  また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。

※各部品の取り付けについては、☞12・13ページをご覧ください。

トッププレート

●お手入れのときはごとく、グリル排気口カバーなどの部品を取りはずし、安定した状態で行ってください。
●洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

汚れがこびりついたとき

1. キッチンペーパーに洗剤と水を含ませ、汚れた部分を湿らせておく。
2. 汚れが浮いてきたらやわらかい布でふき取る。

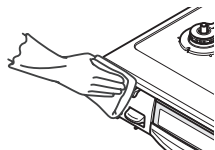
それでも汚れが取れないとき

1. ホーロー面に細かい傷が付きますが、メラミンフォームスポンジに水を含ませ、こすり取る。それでも取れないときは、金属たわしに水を含ませてこすり取る。
   細かい傷に黒ずみが付いたときは、やわらかいスポンジたわしにクリームクレンザーをつけ、こすり取る。
2. 汚れが取れたら、やわらかい布で水ふきし、乾いた布で仕上げる。

お願い

- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが張り付けてあります。
  もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、または当社事業所に連絡してラベルを再購入し、張り替えてください。
- トッププレートは固定されているのではずさないでください。変形やホーローが欠ける原因になります。

機器表面・操作部

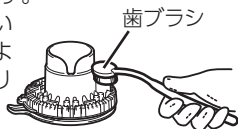
●洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
※機器内部に洗剤が入らないようにしてください。
電子部品などに付着して、作動不良や腐食などの機器故障の原因になります。

バーナー部

●やわらかい布で汚れをふき取り、乾いた布で仕上げます。

バーナーキャップ

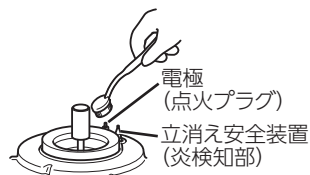
●洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
※バーナーキャップは分解できません。
※水洗いした後は、水気を十分ふき取ってから取り付けてください。
※ごとくなどと同様に煮洗いできます。

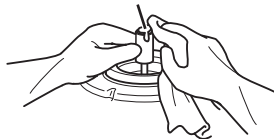
炎口が目づまりしていたら

●歯ブラシなどで汚れを取り除きます。
※目づまりや汚れは、不完全燃焼や点火不良の原因になります。
※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除きます。

バーナー本体

●表面は、やわらかい布などでふき取ります。

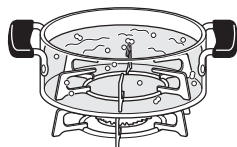
立消え安全装置・電極

●歯ブラシなどでお手入れします。
※電極（点火プラグ）の先端はとがっていますので、けがなどに注意してください。

温度センサー

●片手を添え、水を含ませて硬くしぼった布で、頭部と側面の汚れをふき取ります。
※強い力を加えると温度センサーが傾いて、鍋底に密着しないことがあります。また、温度センサーを無理に回転させないでください。故障の原因になります。

ごとく・グリル排気口カバー

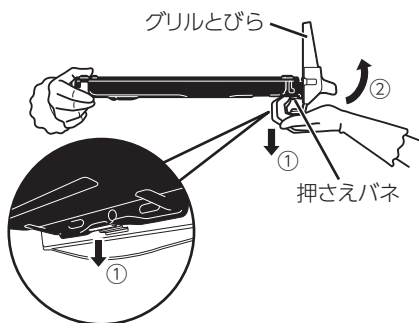
●洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
●汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

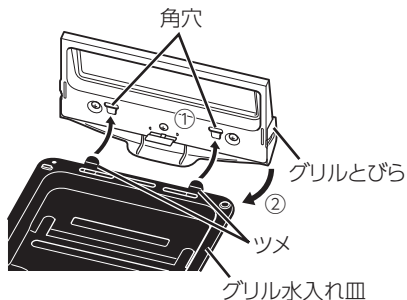
それでも汚れが取れないとき

●煮洗いすると、さらに汚れを落しやすくなります。
1.水を入れた大きな鍋にごとくやグリル排気口カバーを入れ、30分程加熱する。
2.冷ましてから、浮き出てきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。

グリルとびら・グリル水入れ皿

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。
  ※酸性やアルカリ性洗剤を使ってグリルとびらを洗うと、変色やはがれ、さびの原因になります。

取りはずしかた

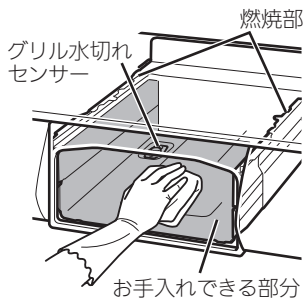
1. 押さえバネを①の方向に下げる。
2. グリルとびらを②の方向にたおす。

取り付けかた

1. グリル水入れ皿のツメ2カ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。（①）
2. グリルとびらを②の方向に回転させる。
3. 押さえバネがグリル水入れ皿に確実にはまっているか確認する。

※グリルとびらは変形させないでください。特にグリル水入れ皿との固定部が変形すると、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、はずれやすくなります。

グリル焼網

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。
  ※グリル焼網に汚れが残っていると、魚などの調理物がくっつきやすくなります。

グリル庫内（側壁・底部）

- 洗剤を含ませた布でお手入れできる部分の汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
  ※燃焼部（バーナー）には触らないでください。炎口がつまり燃焼不良の原因になります。
  ※グリル水切れセンサーの頭部についた脂やゴミは水に浸し固くしぼった布でふき取ってください。（グリル庫内左奥）

よくあるご質問　(Q&A)

	ご質問	こうしてください	参照ページ
コンロ	点火しない	ガス栓を閉めていると点火できません。全開にしてご使用ください。	17
		バーナーキャップの炎口に煮こぼれなどがつまっていると、点火しない場合があります。お手入れしてください。	23
		電極（点火プラグ）や立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると点火しない場合があります。 お手入れしてください。	23
		バーナーキャップが正しく取り付けられていないと、点火しない場合があります。 正しく取り付けてください。	12・13
		長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかる場合があります。点火操作を繰り返してください。	―
		乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	15
		乾電池の交換時期が近づいています。コンロもグリルも使えなくなったら、新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個と交換してください。	15
	調理中に火力が変わったり火が消えたりする	鍋やフライパンの温度が約 250℃になると、安全機能がはたらき、自動で火力調節します。この状態が約 30 分続くと自動で火を消します。	1・2
		土鍋や耐熱ガラス鍋、圧力鍋を使用すると、まれに焦げつき消火機能がはたらき、火が消えることがあります。再点火してください。	2・16
		コンロは約 2 時間で消し忘れ消火機能がはたらき、自動で火を消します。	2
	炎の状態（燃えかた、色）がおかしい	換気をしないと燃えかたが変わったり、炎が赤くなったりします。 使用中は必ず換気してください。また、炎がごとくやバーナーキャップに触れて赤くなることがありますが、異常ではありません。	11
		風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、炎がかたよったり色が赤くなったりします。炎に風が当たらないようにして使用してください。	8
		加湿器を使用すると、水分に含まれるカルシウムにより、炎が赤くなることがあります。異常ではありません。	―
		グリル使用時にコンロを使用すると、焼きものの煙に含まれる塩分（ナトリウム）などにより、炎が赤くなることがあります。異常ではありません。	―
		火力が変わる際に炎が一瞬黄色くなったり、大きくなる場合があります。 異常ではありません。	―

部位	症状	原因・処置	参照ページ
コンロ	炎の状態（燃えかた、色）がおかしい	消火後も数秒間コンロバーナー炎口に小さな炎が残ることがあります。 バーナー内に残った微量のガスによるもので異常ではありません。	—
	鍋底がひどく焦げついて火が消えた	焦げつき消火機能は鍋の材質や調理により、焦げつきの程度が変わります。ホーロー製の鍋や、カレー、シチュー、カラメル、みそなどの水分が少ない料理は、焦げやすくなります。	2
		温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？ このようなときは鍋の温度を正しく検知できません。	16・23
		鍋底にこんぶや竹皮などを敷くと、焦げつきがひどくなる場合があります。 ときどきかき混ぜたり、火加減を調節しながら調理してください。	2
グリル	点火しない	ガス栓を閉めていると点火できません。全開にしてご使用ください。	18
		長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかる場合があります。点火操作を繰り返してください。	—
		乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	15
		乾電池の交換時期が近づいています。コンロもグリルも使えなくなったら、新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個と交換してください。	15
		グリル水入れ皿に水は入っていますか？グリル水入れ皿に水を入れ、3 分程度待ってから、再点火を行ってください。	2
	調理がうまくできない	完全に解凍しないと、焼き色が薄かったり中まで火が通らないことがあります。また、安全機能がはたらく場合があります。	18
		魚の数に合わせて、置く位置を調節してください。	19
		みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは、「みそ」や「かす」は取ってから焼いてください。	18
		グリルとびらを確実に閉めてください。 閉まっていないと焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。	—
	使用中に消火する	グリル水入れ皿に水は入っていなかったり、水がなくなりかけていると、グリル水切れセンサーがはたらき、自動で火が消えます。必ず水（約 300ml）を入れてください。	2
	グリル排気口やコンロ部から煙が出る	初めてグリルを使うとき、グリル排気口やコンロ部から煙やにおいが出ることがあります。グリルバーナー周囲の金属部品に残った加工油によるもので異常ではありません。	18

よくあるご質問 （Q&A）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
グリル	グリル排気口やコンロ部から煙が出る	グリル水入れ皿やグリル焼網が汚れていたり、脂の多い魚などを焼いた場合は、煙が多く発生しますので、グリル排気口以外からも煙が出る場合があります。	—
		グリルとびらを確実に閉めてください。閉まっていないとすき間から煙やにおいが出ることがあります。	—
音	コンロ消火後に「ポン」という音がする	ガスが燃え尽きる際に発生する音です。異常ではありません。	—
	点火後や消火後にキシミ音がする	加熱や冷却により金属が膨張、収縮する音です。異常ではありません。	—
	コンロ使用中に「シャー」という音がする	ガスがバーナー内部を通過する音です。異常ではありません。	—
	グリル使用中に「ポッポッ」という音がする	グリル庫内が冷めている時に発生する燃焼音で、異常ではありません。温まるとなくなります。	—
その他	点火すると他のバーナーもパチパチする	他のバーナーも同時にパチパチする構造です。異常ではありません。	—
	操作ボタンから手を離してもパチパチしている	操作ボタンから手を離しても最長で 10 秒間パチパチが続きます。異常ではありません。	—
	ごとく・バーナーキャップ・グリル排気口カバーが変色する	ごとくの先端は、炎が当たり白くざらざらになります。異常ではありません。ごとくなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。	29
		酸性やアルカリ性洗剤は、使用しないでください。台所用中性洗剤を薄めて使用してください。	21
		煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合がありますが、性能に問題はありません。	—
	部品が傷んできた	お客様にて取り替え可能な消耗部品は、傷んできたらお早めに交換してください。	29
	グリルしか使っていないのにトッププレートが熱くなる	グリルからの熱でトッププレートが熱くなる場合があります。グリル使用中や使用直後は、トッププレートに触らないよう注意してください。	8
	火力が変わらない	火力調節しても炎の変化が小さかったり、変化しないように見える位置があります。異常ではありません。	—
	おしらせサインが点灯する	乾電池の交換時期が近づいています。コンロもグリルも使えなくなったら、新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個と交換してください。	15

こんなサインが出たら

おしらせサイン	部位	内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
2回点滅	標準バーナー 強火力バーナー	天ぷら油過熱防止機能作動 焦げつき消火機能作動	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・空炊きなど	● よくあるご質問Q&A「調理中に火力が変わったり、火が消えたりする」「鍋底がひどく焦げついて火が消えた」を確認してください。 ● やけどに注意して、再点火を行ってください。 ● 天ぷら油過熱防止機能がはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと火が消える場合があります。冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。	2・25 26
		温度センサー過熱防止機能作動			
4回点滅	標準バーナー 強火力バーナー	立消え安全装置の作動	炎のふき消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など	● よくあるご質問Q&A「点火しない」を確認してください。 ● 周囲にガスがなくなるまで待ってから、再点火を行ってください。	2・25
		点火時に着火しなかった			
	グリル	立消え安全装置の作動	炎のふき消え・点火しなかった場合など	● よくあるご質問 Q&A「点火しない」を確認してください。 ● 周囲にガスがなくなるまで待ってから、再点火を行ってください。	2・26
		点火時に着火しなかった			
2回点滅	グリル	グリル水切れセンサー	グリル水入れ皿に水が入っていない、または水がなくなりかけている。	● グリル水入れ皿に水を入れ、しばらく待ってから、再点火を行ってください。	2
点灯	−	おしらせサイン点灯	乾電池が消耗しました。	● 乾電池の交換時期が近づいています。コンロもグリルも使えなくなったら、新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。	15
4回点滅	標準バーナー 強火力バーナー	コンロ消し忘れ消火機能作動	使用開始から約2時間がたち、自動で火が消えました。	● 操作ボタンを押して戻してください。 ● 続けて使用する場合は、再点火を行ってください。	2
	グリル	グリル消し忘れ消火機能作動	使用開始から約20分（グリル庫内が高温の場合約18分）たち、自動で火が消えました。	● 操作ボタンを押して戻してください。 ● 続けて使用する場合は、グリル庫内が冷めるまで3分程度待ってから、再点火を行ってください。	2
連続点滅	標準バーナー 強火力バーナー グリル	温度センサー グリル水切れセンサー 電子部品の故障	部品が故障しています。	● ガス栓を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはフリーダイヤルにご連絡ください。	30

※おしらせサイン

2回点滅　4回点滅

連続点滅

交換部品・別売品のご紹介／仕様

交換部品（お客様にて取り替え可能な消耗部品）・別売品

●消耗部品は傷んできたら交換してください。お求めの場合は、当社交換部品・お手入れ品の販売サイトR.STYLE（http://www.rinnai-style.jp/）または、お買い上げの販売店にてお求めください。

	部品名		希望小売価格（税込）	部品コード
交換部品	ごとく		¥1,260	010-373-000
	バーナーキャップ	強火力バーナー用	¥1,260	151-418-000
		標準バーナー用	¥1,260	151-419-000
	グリル水入れ皿		¥420	070-183-000
	グリル焼網		¥735	071-050-000
	グリル排気口カバー		¥945	050-037-000
	品名		コードNo	
別売品	魚とって		RTO-ST1	
	防熱板 ①②③④⑤⑥		詳しくは☞12ページをご覧ください。	

●2012年12月現在の価格です。価格・仕様は、変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
●単1形アルカリ乾電池（1.5V）はもよりの電気店などでお買い求めください。
●当社交換部品・お手入れ品の販売サイト（R.STYLE）では、上記以外の交換部品やお手入れ品などを幅広く取り扱っております。本製品の交換部品は、お客様自身でお取り替えできる部品が対象です。

仕様

品名	KGE61BL、KGE61GL、KGE61PBL、KGK662GL、KGT61BL、KSR600GL、NTE60GL、RT61GH1SX-BL	KGE61BR、KGE61GR、KGE61PBR、RT61GH1SX-BR、VH61GR、KG600BR
型式の呼び	RT61GH-L	RT61GH-R
型式名	RT61G	
種類	グリル付ガステーブル	
点火方法	連続放電点火式	
外形寸法	高さ218.5㎜×幅596㎜×奥行440㎜	
質量（本体）	9.5kg	
安全機能	•天ぷら油過熱防止装置 •グリル消し忘れ消火機能 •中火点火機能 •立消え安全装置 •焦げつき消火機能 •高温自動温度調節機能 •コンロ消し忘れ防止機能 •点火ロック •グリル水切れセンサー	
電源	DC3.0V（単1形アルカリ乾電池（1.5V）×2個）	
付属品	取扱説明書（保証書付）、単1形マンガン乾電池（1.5V）×2個（お試し用）	

使用ガス 使用ガスグループ		1時間当たりのガス消費量				ガス接続
		個別ガス消費量			全点火時ガス消費量	
		強火力バーナー	標準バーナー	グリル		
都市ガス用	12A	3.91kW	2.77kW	1.43kW	7.55kW	内径9.5㎜ガス用ゴム管
	13A	4.20kW	2.97kW	1.53kW	8.10kW	
LPガス用		4.20kW	2.97kW	1.53kW	8.10kW	

●本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますので、ご了承ください。

アフターサービス／長期間使用しない場合／廃棄時のお願い

アフターサービス

修理を依頼されるときは	『よくあるご質問 Q&A』をもう一度ご覧になって確認してください。それでも不具合のある場合や不明な場合は、ご自分で修理なさらずにもよりの販売店、またはフリーダイヤルへご相談ください。アフターサービスをお申し付けの際は、次のことをお知らせください。 (1) 製品名・ガス種類 (☞ 5 ページ) (2) 型式の呼び (銘板表示のもの) (☞ 5 ページ) 及び品名 (☞ 3 ページ) (3) 故障または異常の内容 (できるだけくわしく) (4) ご住所・お名前・電話番号・道順　(5) 訪問ご希望日
保証について	当社は保証書に記載してあるように、機器の販売後、機器に故障がある場合、一定期間と一定条件のもとに無料修理に応ずることをお約束します。(詳細は保証書をご覧ください) 保証書を紛失されますと無料修理期間であっても修理費をいただく場合がありますので大切に保管してください。
補修用性能部品の保有期間について	●製造打ち切り後 5 年です。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。 ●保証期間が過ぎていても、修理すれば機器が維持できる場合は、有料で修理いたします。
転居されるとき	ガスには都市ガス数種類およびLP ガスの区分があります。ガスの種類 (ガスグループ) が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認のうえ、転居先のもよりのガス事業者にご相談ください。この場合、保証期間内でも、調整・改造に要する費用は有料となります。ただし、ガスの種類によっては調整できない場合があります。
アフターサービスなどについてわからないとき	お買い上げの販売店か別添の「連絡先一覧表」を参照していただき、もよりの当社事業所にご連絡ください。また、リンナイフリーダイヤルをご利用ください。 0120-054-321
お客様の個人情報の取り扱いについて	●当社は、お客様よりお知らせいただいたお客様のお名前・ご住所・電話番号などの個人情報を、サービス活動および安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。 ●当社は、機器の修理や点検業務を当社の協力会社に委託する場合、法令に基づく義務の履行または権限の行使のために必要な場合、その他正当な理由がある場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を開示・提供はいたしません。

長期間使用しない場合

- お部屋のガス栓を必ず閉めてください。(つまみのないガスコンセントの場合は、ガスコンセントからソケットをはずす。)
- ガス通路部にほこりが入らないように機器のホースエンドやガスコードの接続口には必ずキャップをしてください。
- 乾電池をはずしてください。☞ 15 ページ
- お手入れしておくと、次回使用するときに便利です。

廃棄時のお願い

本機器は乾電池を使用していますので、大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取りはずしてください。そのままにしておきますと思わぬ事故になることがあります。

リンナイ グリル付ガステーブル 保証書

この製品は厳密なる品質管理および検査を経てお届けしたものです。
本書は、お客様の正常な使用状態において万一故障した場合に、本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。

記

1．保証期間は、お買い上げの日から１年間とし、機器本体を対象とします。
保証期間中故障が発生した場合は、本書をご提示の上、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
2．ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
3．ご贈答品などで本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、フリーダイヤルまたは別添の「連絡先一覧表」をご覧の上、お近くのリンナイ支社・支店・営業所・出張所などにご相談ください。
4．本保証書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
5．保証についての規定は下記をご覧ください。

見本

無料修理規定

1．取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売店またはもよりの当社窓口が無料修理いたします。
2．保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、お買い上げの販売店にご依頼の上、出張修理に際して本書をご提示ください。
なお、離島および離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3．保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
（イ）使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷。
（ロ）お買い上げ後の取付場所の移動、落下などによる故障および損傷。
（ハ）犬・猫・鳥・鼠・くも・ゴキブリなどの小動物や昆虫類の侵入などに起因する不具合。
（ニ）火災、水害、地震、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷。
（ホ）一般家庭以外（例えば、業務用の長時間使用、車両、船舶への搭載）に使用された場合の故障および損傷。
（ヘ）本書の提示がない場合。
（ト）本書にお買い上げ年月日、販売店名の記入のない場合あるいは字句が書き替えられた場合。
（チ）指定外の燃料の使用、燃料の供給事情による故障および損傷。
（リ）ご転居などによる熱量変更に伴う改造・調整の場合。
4．本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
※この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、保証書を発行している者（保証責任者）およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または別添の「連絡先一覧表」をご覧の上、お近くのリンナイ支社・支店・営業所・出張所などにお問い合わせください。
※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは取扱説明書をご覧ください。

お買い上げ日および販売店名

お買い上げ日	年　月　日		
販売店名		扱者印	
住所			
電話番号			

修理記録

年　月　日	修理内容

お客様へ
この保証書をお受取りになるときにお買い上げ日、販売店名、扱者印が記入してあることを確認してください。

リンナイ 株式会社
〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号
TEL 052(361)8211 代表

製品についてのお問い合わせは

本社	☎052(361)8211	〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号
関東支社	☎03(3471)9047	〒140-0002 東京都品川区東品川1－6－6
東京支店	☎03(3471)9047	〒140-0002 東京都品川区東品川1－6－6
北関東支店	☎048(667)4321	〒331-0811 さいたま市北区吉野町1丁目396－1
東関東支店	☎043(273)3360	〒261-0026 千葉市美浜区幕張西2丁目7－1
南関東支店	☎045(320)3051	〒221-0856 横浜市神奈川区三ツ沢上町4番10号
東北支社	☎022(288)3251	〒984-0038 仙台市若林区伊在字東通20－1
北海道支店	☎011(281)2506	〒060-0031 札幌市中央区北一条東2丁目
新潟支店	☎025(247)6610	〒950-0864 新潟市東区紫竹2丁目1－74
中部支社	☎052(363)8001	〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号
関西支社	☎06(6786)3612	〒550-0014 大阪市西区北堀江3丁目10番21号
中国支店	☎082(277)5131	〒733-0833 広島市西区商工センター4丁目2－1
四国支店	☎087(821)8055	〒760-0066 高松市福岡町2丁目11番6号
九州支社	☎092(281)3234	〒812-0029 福岡市博多区古門戸町2番3号

修理についてのお問い合わせは

JT0026-032X02（01）
TB-14 ◎
06000005101370